

Integrar los cambios del Código alimentario de la FDA en el curso de ServSafe

El contenido del programa de ServSafe se basa en el *Código alimentario* de la FDA, en los fundamentos científicos más novedosos en materia de seguridad alimentaria y en las mejores prácticas de la industria. Si bien la mayoría de los cambios realizados en el *Código alimentario* de la FDA no afectan directamente el contenido del programa de ServSafe, algunos sí lo hacen. En este documento, se identifican los cambios de contenido incluidos en el programa de ServSafe en base a cambios en los siguientes documentos:

- *Código alimentario* de la FDA de 2017
- Suplemento del *Código alimentario* de la FDA de 2017 (2019)
- *Código alimentario* de la FDA de 2022

Si utiliza la 7ª edición revisada del cuaderno de ServSafe para gerentes, todo este contenido está incluido.

Nota para los instructores

Si utiliza la 7ª edición revisada del cuaderno de ServSafe para gerentes, debe enseñar el contenido de este documento además del contenido descrito en ese cuaderno. Tenga presente que se actualizaron todos los materiales del curso para instructores con el fin de reflejar estos cambios. Estos materiales están disponibles para los instructores de ServSafe para gerentes registrados en ServSafe.com.

Capítulo 1: Proporcionar alimentos seguros	Referencia del capítulo
<p>Alimentos listos para consumir</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 incluye una definición revisada de los <i>alimentos listos para consumir</i> para contemplar los “<i>alimentos de origen vegetal cocidos para mantenimiento en caliente</i>”.</p> <p>ServSafe ahora lo abordará de la siguiente manera:</p> <p>Alimentos listos para consumir</p> <p>Los alimentos listos para consumir incluyen alimentos cocidos, alimentos de origen vegetal cocidos para mantenimiento en caliente, frutas y verduras lavadas (tanto enteras como cortadas), y carnes frías. También se incluyen los productos de panadería, el azúcar, las especias y los condimentos.</p>	Página 1.9
<p>Certificación de protección de los alimentos para gerentes</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de 2017 incluye un requisito de que la persona a cargo de un restaurante o establecimiento de servicio de alimentos obtenga una Certificación de protección de los alimentos para gerentes.</p> <p>El suplemento del <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 contempló una excepción al requisito de que el gerente de protección de alimentos certificado esté presente en todo momento.</p> <p>ServSafe aborda estos requisitos de la siguiente manera:</p> <p>La importancia de convertirse en un gerente de protección de alimentos certificado</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA exige que la persona a cargo de un establecimiento de servicio de alimentos obtenga una certificación de protección de alimentos para gerentes. Esa persona debe estar en el lugar en todo momento durante todo el horario de funcionamiento, a menos que la autoridad reguladora haya determinado que el establecimiento representa un riesgo mínimo de causar enfermedades transmitidas por alimentos. Esa decisión dependerá del tipo de establecimiento y del tipo de alimentos que se sirvan o vendan. Los mercados sin cajeros o tiendas de conveniencia son buenos ejemplos de establecimientos en los que no es necesario que la persona a cargo esté presente en todo momento.</p> <p>Un gerente de protección de alimentos certificado debe demostrar que tiene los conocimientos requeridos aprobando un examen de un programa que esté acreditado por una agencia autorizada por la Conferencia para la protección de los alimentos. Completando el curso de ServSafe para gerentes y aprobando el examen de Certificación de protección de alimentos para gerentes de ServSafe se cumple con este requisito. Pero, ¿por qué es importante la certificación?</p> <p>Un estudio de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades sugiere que la presencia de un gerente certificado en protección de alimentos reduce el riesgo de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en un establecimiento. El estudio también sugiere que fue un factor distintivo entre los restaurantes que experimentaron un brote de enfermedades transmitidas por alimentos y aquellos que no lo tuvieron. Además, los estudios de la FDA sobre factores de riesgo en la venta minorista de alimentos sugieren que la presencia de un gerente certificado tiene una correlación positiva con un control más eficaz de determinados factores de riesgo, como una mala higiene personal, en distintos tipos de establecimientos.</p>	Página 1.11

Capítulo 2: Formas de contaminación	Referencia del capítulo
<p>Cómo se destruyen los virus</p> <p>Se revisó el análisis sobre cómo se destruyen los virus (corrección de contenido). ServSafe lo aborda de la siguiente manera:</p> <p>Virus: destrucción</p> <p>Algunos virus, como la hepatitis A, no se destruyen con las temperaturas normales de cocción. Por eso es particularmente importante practicar una buena higiene personal al manipular alimentos y superficies de contacto con alimentos. Remover y limpiar rápidamente el vómito también es fundamental.</p>	Página 2.8
<p>Sésamo, incluido como uno de los “nueve alérgenos principales”</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 agregó el sésamo como el noveno alérgeno alimentario principal. Esto modifica el concepto de los principales alérgenos alimentarios: de los “ocho alérgenos principales” a los “nueve alérgenos principales”.</p>	Páginas 2.20–2.21
<p>Capacitación obligatoria para empleados acerca de la concientización sobre alergias alimentarias</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 aclara que una adecuada capacitación para empleados acerca de la concientización sobre alergias alimentarias debe incluir la capacidad para identificar los principales alérgenos alimentarios, así como los síntomas de una reacción alérgica.</p> <p>ServSafe ahora lo abordará de la siguiente manera:</p> <p>Alérgenos alimentarios</p> <p>Hay señales específicas que se presentan cuando un cliente tiene una reacción alérgica. Para proteger a los clientes, usted y su personal deben poder reconocer estas señales y reaccionar ante ellas. También deben conocer los tipos de alimentos que causan reacciones alérgicas con mayor frecuencia para ayudar a prevenirlas.</p>	Página 2.20
<p>Reestructuración de contenidos con el curso <i>Alérgenos de ServSafe</i></p> <p>El contenido de ServSafe sobre los nuevos alérgenos alimentarios se reestructuró con el contenido del nuevo curso <i>Alérgenos de ServSafe</i>. Esto derivó en varios cambios de lo que se presentó en el contenido original.</p> <p>Este es un resumen de los principales cambios que reflejará ahora ServSafe:</p> <p>Alérgenos alimentarios</p> <p>Un alérgeno alimentario es una proteína que se encuentra en un alimento o ingrediente. Cuando se ingiere una cantidad suficiente de un alérgeno, esto puede causar una reacción alérgica en algunas personas. Esto sucede porque su sistema inmunitario erróneamente considera a la proteína alimentaria (que normalmente es inofensiva) como una amenaza y la ataca.</p> <p>Hay señales específicas que se presentan cuando un cliente tiene una reacción alérgica. Para proteger a los clientes, usted y su personal deben poder reconocer estas señales y saber cómo reaccionar ante ellas. También deben conocer los tipos de alimentos que causan reacciones alérgicas con mayor frecuencia para ayudar a prevenirlas.</p> <p>Síntomas de una alergia alimentaria</p> <p>Una alergia alimentaria es la reacción del sistema inmunitario de una persona a un determinado alimento. Una reacción alérgica puede presentarse en tan solo minutos o hasta dos horas después. Puede incluir algunos de los siguientes síntomas, o todos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resuello (o sibilancia) • Dificultad para respirar • Urticaria • Sarpullido • Picazón • Hormigueo en la boca 	Páginas 2.20–2.23

- Hinchazón de la lengua y la garganta
- Dolores abdominales
- Diarrea
- Caída de la presión arterial
- Pérdida del conocimiento

Las reacciones pueden variar ampliamente. En algunos casos, una persona puede sufrir anafilaxia, que es una reacción alérgica grave y potencialmente mortal.

Si usted o su personal advierten que un cliente tiene síntomas graves, o si el cliente les dice que está teniendo una reacción alérgica grave, actúen de inmediato. Dígalos a otros miembros del personal que se necesita ayuda e indíqueles cómo llamar a los servicios médicos de emergencia. No deje a la persona sola.

Alérgenos alimentarios más comunes

Usted y el personal deben conocer los alérgenos alimentarios más comunes y las opciones del menú que los incluyan. Si bien casi cualquier alimento puede causar una reacción alérgica, hay nueve alimentos responsables de la mayoría de las reacciones en los Estados Unidos. Se les llama los “nueve alérgenos principales”.

Tenga en cuenta que los cambios en la lista actual incluyen los siguientes:

- Soya
- Pescado, como atún y bacalao
- Frutos secos, como almendras y piñones
- Sésamo (o ajonjolí)

Prevención de reacciones alérgicas:

Decenas de millones de estadounidenses padecen alergias alimentarias. Las reacciones alérgicas provocan decenas de miles de visitas a la sala de emergencias cada año, aproximadamente una cada tres minutos. Tanto el personal de atención al público como el personal de cocina deben colaborar para evitar que se sirvan alimentos que contienen alérgenos a personas con alergias alimentarias. Estas precauciones también se aplican a cualquier sensibilidad alimentaria que pueda mencionar un cliente, como la intolerancia al gluten.

Etiquetas de los alimentos

Las etiquetas de los alimentos son una herramienta importante para identificar los alérgenos presentes en los productos que compra. Las leyes federales exigen que se identifiquen con claridad los principales alérgenos en las etiquetas de los alimentos empaquetados. Los alérgenos deben aparecer en la lista de ingredientes o inmediatamente después de la lista en la etiqueta. La información debe incluir los nombres comunes de los nueve alérgenos principales. Como alternativa, los alérgenos pueden mencionarse en un lugar aparte mediante una etiqueta que diga “contiene”.

Personal de atención al público

El personal de atención al público desempeña un rol fundamental a la hora de prevenir reacciones alérgicas. Tienen la primera oportunidad de preguntar sobre las alergias alimentarias de los clientes. Esa información debe comunicarse al personal de cocina para prevenir reacciones alérgicas.

Cuando trabaja con clientes que padecen alergias alimentarias, el personal de atención al público debe realizar lo siguiente. **(Nota: el contenido de esta sección se modificó radicalmente).**

- **Informar a los clientes sobre los alérgenos en los menús.** La forma en que debe comunicarlo dependerá del menú y el estilo de servicio. Algunos establecimientos mencionan los alérgenos en el menú o incluyen advertencias para que los clientes informen al mesero si tienen una alergia alimentaria. A fin de informar a los clientes sobre los alérgenos alimentarios, el personal puede hacer lo siguiente:
 - Proporcionarles las etiquetas de los alimentos
 - Leerles las etiquetas de ingredientes cuando lo soliciten
 - Comunicarles las opciones del menú

- **Escuchar a los clientes.** Responda todas las preguntas de los clientes sobre los platillos del menú. Es posible que algunos clientes no mencionen si tienen una alergia alimentaria. Por eso cuando un cliente pide sustituir algún ingrediente o menciona que tiene una sensibilidad a algo, es fundamental corroborar si tiene una alergia alimentaria.
- La primera persona con la que habla un cliente, el “primer punto de contacto”, debe tener conocimientos sobre las alergias alimentarias. Cuando se entera de que un cliente tiene una alergia alimentaria, preste atención, tome notas y léale las notas al cliente para asegurarse de que estén correctas.
- **Comunicar la orden especial por alérgenos a los empleados de la cocina.** Proporciónelos a los empleados de la cocina las notas escritas sobre la orden especial por alérgenos del cliente. Confirme verbalmente la orden con el personal de cocina al hacerla. Al retirar la orden de la cocina, confirme que la comida sea la correcta y que coincide con la nota. Siempre confirme verbalmente la orden especial por alérgenos con el personal de cocina.
- **Entregar la orden especial por alérgenos de manera segura.** Confirme la orden verbalmente con el cliente. Para evitar el contacto cruzado, algunos establecimientos entregan primero la orden especial por alérgenos, separada de los demás platos. De otro modo, se pueden entregar todas las órdenes en la mesa al mismo tiempo y otro mesero o gerente puede entregar solo la comida especial.
- **Evitar el contacto cruzado en las estaciones de trabajo.** Mantenga limpias las estaciones de trabajo. No mezcle productos viejos con productos nuevos. Tenga cuidado al reabastecer las estaciones. Evite derrames y limpie todo con cuidado si esto sucede. Use herramientas nuevas y limpias (cucharones, canastas para servir, etc.) al servir las órdenes. Si es posible, prepare cosas como las canastas de pan y las ensaladas en un lugar separado que se utilice solo para las órdenes especiales por alérgenos.
- **Limpiar y sanitizar.** Debe reemplazar los trapos sucios y las soluciones de limpieza y sanitización con regularidad. Recoja las mesas y vuelva a limpiar mesas y sillas para los clientes con alergias alimentarias. Cuando prepare las mesas, recuerde los condimentos u otros productos alimenticios que puedan contener alérgenos. Limpie de inmediato los derrames y las superficies comunes con regularidad.

Empleados de la cocina: *(nota: el contenido de esta sección se modificó radicalmente).*

Cómo evitar el contacto cruzado

Aquí mostramos cómo evitar el contacto cruzado en la cocina y mantener a los clientes a salvo.

- **Revisar si el menú y los ingredientes incluyen alguno de los nueve alérgenos principales.** Revise las recetas y las etiquetas de los ingredientes. Las sustituciones de alimentos deben identificarse, probarse de antemano y mencionarse en las recetas. Los gerentes, los chefs y los compradores deben estar en constante comunicación con los proveedores. Si hay alguna pregunta sobre ingredientes desconocidos o nuevos, consulte con el proveedor.
- **Recibir y almacenar correctamente los productos.** Revise cuidadosamente las entregas. Si se han entregado productos sustitutos, verifique las etiquetas de los ingredientes. Además, revise si el envase o la envoltura se ha roto o si se ha derramado su contenido. Rechace las entregas si hay productos sustitutos inadecuados o si se sospecha de contacto cruzado en algún momento.
 - Los artículos destinados a órdenes especiales por alérgenos deben etiquetarse adecuadamente y almacenarse por separado de los nueve alérgenos principales.
- **Limpiar superficies, utensilios y el equipo.** Raspe o retire los restos de comida de los elementos. Luego lave, enjuague, sanitice y seque al aire todos los elementos para eliminar los alérgenos. Use soluciones de limpieza y trapos nuevos cuando limpie elementos que se usarán para una orden especial por alérgenos.
- **Usar diferentes utensilios y equipo para las órdenes especiales por alérgenos.** Todos los equipos designados deberían identificarse como corresponde y almacenarse por separado.
- **Practicar una buena higiene personal.** Lávese las manos y cámbiese los guantes antes de preparar una orden para un cliente con una alergia alimentaria conocida. Evite tocar cualquier cosa que pueda haber estado en contacto con un alérgeno alimentario, incluidos los uniformes, la piel y el cabello.
- **Preparar la orden especial por alérgenos correctamente.** Una vez recibida la orden, verifique la nota y confírmela verbalmente con el mesero. Revise las recetas escritas y las etiquetas de los ingredientes para asegurarse de que los alérgenos en cuestión no estén presentes. Siga las recetas y utilice solamente las sustituciones de ingredientes aprobadas. Descarte cualquier artículo si hubo contacto cruzado. No agregue nada a un plato ya servido o envasado. Confirme verbalmente la orden con la persona que la servirá al cliente. No sirva ningún producto que no pueda prepararse de manera segura.

Capítulo 3: Seguridad en la manipulación de alimentos	Referencia del capítulo
<p>Lavarse las manos después de usar productos de tabaco</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 amplió el requisito del lavado de manos después de “fumar” y “usar tabaco de mascar” a lavárselas después de “usar productos de tabaco” para abordar e incluir el vapeo y actividades similares.</p> <p>ServSafe ahora lo abordará de la siguiente manera:</p> <p>Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos después de realizar las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comer, beber, masticar chicle o utilizar productos de tabaco (incluidos tabaco de mascar, cigarrillos y dispositivos que suministran nicotina de forma electrónica, como cigarrillos electrónicos, vapeadores y dispositivos tipo “mods”). 	Página 3.6
<p>Cubrirse las heridas</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 aclaró además el requisito de cubrirse heridas o forúnculos en manos, dedos o muñecas.</p> <p>ServSafe lo aborda de la siguiente manera:</p> <p>Heridas o forúnculos infectados</p> <p>Si la herida o forúnculo se localiza en la mano, el dedo o la muñeca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cúbrala con una protección impermeable, como un dedil o una venda. Impermeable significa que el líquido de la herida no puede atravesar el material que lo cubre. 2. Luego, coloque un guante desechable sobre el apósito. 	Página 3.8
<p>Prohibición para usar “productos de tabaco” en el establecimiento</p> <p>Está prohibido fumar y usar tabaco de mascar en el establecimiento, salvo en las áreas designadas. El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 amplió la prohibición de “fumar” y “usar tabaco de mascar” en el establecimiento al concepto más amplio de “usar productos de tabaco” para abordar e incluir el vapeo y actividades similares.</p> <p>ServSafe ahora lo abordará de la siguiente manera:</p> <p>Comer, beber, masticar chicle y utilizar productos de tabaco</p> <p>Las pequeñas gotas de saliva pueden contener miles de patógenos. Al comer, beber, mascar chicle o utilizar productos de tabaco (incluidos tabaco de mascar, cigarrillos y dispositivos que suministran nicotina de forma electrónica, como cigarrillos electrónicos, vapeadores y dispositivos tipo “mods”), la saliva puede transferirse a las manos o directamente a los alimentos que se manipulan.</p> <p>Para evitarlo, los empleados solo deben comer, beber, fumar, masticar chicle o utilizar productos de tabaco en las áreas designadas.</p>	Página 3.14
Capítulo 4: Trayecto de los alimentos: introducción	Referencia del capítulo
<p>Separación de carnes, aves, pescados o mariscos crudos de las frutas y verduras sin lavar y listas para consumir</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 agregó el requisito de separar carnes, aves, pescados o mariscos crudos de las frutas y verduras sin lavar y listas para consumir.</p> <p>ServSafe lo aborda de la siguiente manera:</p> <p>Pautas para prevenir la contaminación cruzada en los alimentos</p> <p>Separe carnes, aves, pescados o mariscos crudos de las frutas y verduras sin lavar y listas para consumir.</p> <p>Siga esta indicación durante el almacenamiento, la preparación, el mantenimiento y la exhibición para evitar la contaminación cruzada.</p>	Página 4.3

Capítulo 5: Trayecto de los alimentos: compra, recepción y almacenamiento	Referencia del capítulo
<p>Aclaración sobre mariscos moluscos</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 ahora aclara que los mariscos moluscos incluyen los mariscos en su concha (mariscos moluscos vivos), los moluscos desbullados (mariscos moluscos sin ninguna de las dos conchas) y productos en concha (mariscos procesados no vivos con una o ambas conchas presentes).</p> <p>ServSafe ahora introduce estas definiciones durante su análisis del proceso de recepción de la siguiente manera:</p> <p>Temperaturas de entrega/Temperaturas para la entrega de alimentos</p> <p>Mariscos en su concha: mariscos moluscos vivos (ostras, mejillones, almejas y vieiras)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recibir a una temperatura ambiente de 45°F (7°C) y a una temperatura interna que no supere los 50°F (10°C). • Enfriar los moluscos a 41°F (5°C) o menos en cuatro horas. <p>Producto en concha: mariscos procesados no vivos con una o ambas conchas presentes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recibir según las instrucciones del fabricante. <p>Moluscos desbullados: mariscos moluscos sin ninguna de las dos conchas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recibir a 45°F (7°C) o menos. • Enfriar los moluscos a 41°F (5°C) o menos en cuatro horas. 	Página 5.6
<p>Documentación sobre mariscos moluscos y prohibición de la mezcla de productos</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 revisó el procedimiento para manipular los documentos recibidos con los mariscos moluscos. Además, se revisó la definición del término “mezcla”.</p> <p>ServSafe ahora lo abordará de la siguiente manera:</p> <p>Documentos (recepción)</p> <p>Los alimentos deben entregarse con los documentos correctos. Por ejemplo, los mariscos moluscos deben recibirse con una placa o etiqueta de identificación de moluscos. Indica cuándo y dónde se recolectaron los moluscos. También garantiza que los moluscos provienen de un origen aprobado.</p> <p>Almacene los mariscos moluscos (vivos, en su concha o desbullados) en su contenedor original. NO retire la placa o etiqueta de identificación del contenedor hasta que se haya utilizado el último molusco. Cuando se utilice el último molusco del contenedor, escriba la fecha en la etiqueta, placa o factura. Luego, consérvela archivada en orden cronológico por 90 días a partir de esa fecha.</p> <p>Los moluscos deben permanecer en el contenedor en el que se recibieron hasta que se vendan o se preparen para el servicio. Los moluscos de un contenedor no deben mezclarse con los de otro contenedor, a menos que tengan el mismo número de certificación o fecha de recolección, o provengan de la misma zona de producción.</p>	Página 5.8

<p>Prohibición para almacenar alimentos, equipos, mantelería y artículos de un solo uso en contenedores para productos químicos vacíos</p> <p>Códigos alimentarios anteriores exigían una prohibición para almacenar alimentos en contenedores que antes se utilizaron para guardar productos químicos. El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 ahora amplió esa prohibición para incluir equipos, utensilios, mantelería y artículos de un solo uso.</p> <p>ServSafe ahora lo abordará de la siguiente manera:</p> <p>Prevención de la contaminación cruzada:</p> <p>Los alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos de un solo uso deben almacenarse de forma que se evite la contaminación cruzada. Siga las pautas de esta sección.</p> <p>Contenedores</p> <ul style="list-style-type: none"> • NUNCA utilice contenedores de alimentos vacíos para almacenar productos químicos. NUNCA coloque alimentos, equipos, utensilios, mantelería ni artículos de un solo uso en contenedores de productos químicos vacíos. 	<p>Página 5.14</p>
<p>Excepción para almacenar carne y pescado molido (corrección de contenido)</p> <p>La excepción para almacenar carne y pescado molido sobre cortes enteros de res y cerdo ya se eliminó del programa.</p> <p>Se eliminó lo siguiente del programa de ServSafe:</p> <p>Con carácter excepcional, puede almacenarse carne y pescado molido sobre cortes enteros de res y cerdo. Para hacerlo, asegúrese de que los envases sean impermeables a patógenos y químicos. Tampoco deben presentar filtraciones.</p>	<p>Página 5.15</p>
<p>Capítulo 6: Trayecto de los alimentos: preparación</p>	<p>Referencia del capítulo</p>
<p>Requisito para garantizar que los empleados mantienen las temperaturas de los alimentos TCS durante el descongelamiento</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 identifica la necesidad de que la persona a cargo se asegure de que los empleados mantengan la temperatura de los alimentos TCS durante el descongelamiento.</p> <p>ServSafe ahora lo abordará de la siguiente manera:</p> <p>Descongelamiento: pautas generales para los alimentos TCS</p> <p>Debe asegurarse de que el personal mantenga la temperatura de los alimentos TCS durante el descongelamiento. Para hacerlo, asegúrese de descongelar los alimentos siguiendo los métodos y pautas de la Tabla 6.1.</p>	<p>Página 6.4</p>
<p>Envasar pescado utilizando un método de envasado con reducción de oxígeno</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 agregó un requisito para envasar pescado utilizando un método de envasado con reducción de oxígeno.</p> <p>ServSafe lo aborda de la siguiente manera:</p> <p>Si está envasando pescado utilizando un método de envasado con reducción de oxígeno, el pescado debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estar congelado antes, durante o después del envasado. • Incluir una etiqueta que indique que el pescado debe permanecer congelado hasta utilizarse. 	<p>Página 6.5</p>

<p>Requisitos de exención para procesos especiales</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 agregó un requisito para que se presente un plan de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP, por su sigla en inglés) al solicitar una exención para preparar alimentos de maneras específicas.</p> <p>El suplemento del <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 agregó un requisito para mantener exenciones en el establecimiento.</p> <p>ServSafe aborda estos requisitos de la siguiente manera:</p> <p>Al solicitar una exención, la autoridad reguladora puede exigirle que presente un plan HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El plan HACCP debe contemplar los riesgos de seguridad alimentaria relacionados con la forma en que planea preparar el alimento. • Debe cumplir con el plan HACCP y los procedimientos presentados. • Debe conservar el plan HACCP y cualquier otro documento relacionado, incluida la exención, en el establecimiento. Estos documentos deben ser proporcionados a la autoridad reguladora en caso de solicitarse. <p>Sus registros deben mostrar que cuenta con los procedimientos para monitorear los puntos críticos de control, que son:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Monitorear regularmente los puntos críticos de control. – Tomar las medidas correctivas necesarias ante un incumplimiento en un punto crítico de control. – Verificar la eficacia de los procesos o procedimientos. 	<p>Página 6.7</p>
<p>Temperaturas internas mínimas de cocción</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 revisó los requisitos del mínimo de tiempo y temperatura interna de cocción para determinados tipos de alimentos.</p> <p>En el suplemento del <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017, se revisó la referencia relacionada con las carnes ablandadas mecánicamente a fin de incluir las carnes inyectadas. También se agregó una referencia para las carnes al vacío.</p> <p>ServSafe aborda estos requisitos de la siguiente manera:</p> <p>Tabla 8.2 Temperaturas internas mínimas cocción</p> <p>165°F (74°C) durante <1 segundo (instantáneo)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aves de corral (incluida la carne de pollo, pavo o pato entera o molida) • Rellenos preparados con pescado, carne o aves de corral • Pasta, carne, pescados o mariscos, o aves de corral rellenos • Platos que incluyen ingredientes TCS previamente cocinados (los ingredientes crudos deben cocinarse a su temperatura interna mínima) <p>155°F (68°C) durante 17 segundos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne molida (res, cerdo y otros) • Carne ablandada mecánicamente con agujas o cuchillas, o inyectada con salmuera o sabores, como el jamón en salmuera o el asado saborizado • Carne al vacío marinada o con otras soluciones • Carne molida de animales de caza criados e inspeccionados en entornos comerciales • Aves ráticas (en su mayoría aves no voladoras con esternón plano), incluidos el avestruz y el emú • Mariscos molidos, incluidos mariscos picados o troceados • Huevos con cáscara que se mantendrán calientes para el servicio <p>135°F (57°C) (no hay tiempo mínimo)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos de origen vegetal, como frutas, verduras, granos (p. ej., arroz, pasta) y legumbres (p. ej., frijoles, frijoles refritos) que se mantendrán calientes para el servicio 	<p>Página 6.11</p>

<p>Incorporación de “carne en cubos” y “carne machacada” como carne no intacta</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 ahora agrega “carne en cubo y carne machacada” a la lista de carnes que no se consideran intactas y que deben cocinarse al menos a 155°F (68°C) durante 17 segundos.</p> <p>ServSafe reagrupó los alimentos que deben cocinarse respetando los requisitos de tiempo y temperatura, y lo abordará de la siguiente manera:</p> <p>Tabla 8.2 Temperaturas internas mínimas cocción</p> <p>155°F (68°C) durante 17 segundos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnes que no están intactas, incluidas: <ul style="list-style-type: none"> • Carne molida (res, cerdo y otros) • Carne ablandada mecánicamente con agujas o cuchillas, o inyectada con salmuera o sabores, como el jamón en salmuera o el asado saborizado • Carne al vacío marinada o con otras soluciones • Carne cortada en cubos o machacada • Carne molida de animales de caza criados e inspeccionados en entornos comerciales • Mariscos molidos, incluidos mariscos picados o troceados • Aves ráticas (en su mayoría aves no voladoras con esternón plano), incluidos el avestruz y el emú • Huevos con cáscara que se mantendrán calientes para el servicio 	<p>Página 6.11</p>
<p>Requisito para respetar las instrucciones de cocción del fabricante</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 agregó un nuevo requisito sobre respetar las instrucciones de cocción del fabricante en aquellos alimentos que así vienen designados.</p> <p>ServSafe ahora lo abordará agregando nuevo contenido, de la siguiente manera:</p> <p>Instrucciones de cocción del fabricante</p> <p>Algunos alimentos envasados incluyen instrucciones de cocción del fabricante. Estas instrucciones deben seguirse antes de utilizar el producto, en especial antes de agregarlo a un alimento listo para consumir (RTE, por su sigla en inglés). Las verduras congeladas son un ejemplo. Por lo general, incluyen instrucciones de cocción del fabricante y suelen destinarse únicamente al consumo posterior a la cocción. Es particularmente importante seguir estas instrucciones cuando las verduras congeladas se utilizan para preparar alimentos listos para consumir, como las ensaladas. Si las verduras contienen algún patógeno y no se cocinan, el patógeno podría multiplicarse y causar enfermedades transmitidas por alimentos.</p>	<p>Página 6.13</p>
<p>Prohibición para servir a poblaciones de alto riesgo alimentos que no se cocinaron respetando las instrucciones del fabricante</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 agrega “alimentos que no se cocinaron respetando las instrucciones de cocción del fabricante” a la lista de alimentos que está prohibido servir a poblaciones muy susceptibles.</p> <p>ServSafe ahora lo abordará de la siguiente manera:</p> <p>Establecimientos que principalmente sirven a poblaciones de alto riesgo</p> <p>Los establecimientos que principalmente sirven a poblaciones de alto riesgo, como hogares de ancianos o centros de cuidado infantil, no pueden servir ciertos alimentos.</p> <p>NUNCA sirva estos alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos envasados, como verduras congeladas, que no se cocinaron según las instrucciones del fabricante. 	<p>Página 6.14</p>

<p>Garantizar que los alimentos TCS se enfríen rápidamente</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 identifica la necesidad de que la persona a cargo se asegure de que los empleados utilicen los métodos adecuados para enfriar rápidamente los alimentos TCS y supervisen las temperaturas durante el enfriamiento.</p> <p>ServSafe ahora lo abordará de la siguiente manera:</p> <p>Requisitos de temperatura para enfriar alimentos</p> <p>Como ya sabe, los patógenos crecen bien en la zona de temperatura de peligro. Sin embargo, crecen mucho más rápido a temperaturas entre los 125°F y los 70°F (de 52°C a 21°C). Los alimentos deben pasar este rango de temperatura muy rápidamente para reducir el crecimiento. Por eso es fundamental asegurarse de que los manipuladores de alimentos utilicen el método correcto para enfriar los alimentos TCS, que los enfríen rápidamente y que monitoreen con regularidad las temperaturas durante el enfriamiento.</p>	<p>Página 6.16</p>
<p>Capítulo 7: Trayecto de los alimentos: servicio</p>	<p>Referencia del capítulo</p>
<p>Supervisar las temperaturas de los alimentos durante el mantenimiento</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 agregó el requisito de que los gerentes se aseguraran de que los manipuladores de alimentos monitoreen regularmente las temperaturas de los alimentos durante el mantenimiento en frío y en caliente.</p> <p>ServSafe lo aborda de la siguiente manera:</p> <p>Pautas para el almacenamiento de los alimentos</p> <p>Tiempo: asegúrese de que los manipuladores de alimentos monitoreen regularmente las temperaturas de los alimentos durante el mantenimiento en frío y en caliente. Las temperaturas de los alimentos deben controlarse al menos cada cuatro horas. Siga estas pautas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deseche los alimentos que no estén a 41°F (5°C) o menos, o a 135°F (57°C) o más. • También puede controlar la temperatura cada dos horas. Así habrá tiempo para tomar medidas correctivas. Los alimentos TCS calientes que se mantuvieron a una temperatura inferior a los 135°F (57°C), por ejemplo, pueden recalentarse y luego colocarse nuevamente en la unidad de conservación en caliente. 	<p>Página 7.2</p>

<p>Mantener los alimentos TCS listos para consumir sin control de temperatura</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 agregó requisitos para exponer o mantener alimentos TCS listos para consumir sin control de temperatura.</p> <p>El suplemento del <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 agregó alternativas para los requisitos de mantener los alimentos TCS listos para consumir sin control de temperatura.</p> <p>ServSafe aborda estos requisitos de la siguiente manera:</p> <p>Mantener alimentos sin control de temperatura</p> <p>Si su establecimiento expone o mantiene alimentos TCS sin control de temperatura, debe hacerlo en determinadas condiciones. Esto incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparar procedimientos por escrito y obtener la aprobación previa por escrito de la autoridad reguladora. • Mantener esos procedimientos en el establecimiento. • Asegurarse de que tales procedimientos estén disponibles para la autoridad reguladora cuando los solicite. <p>Pueden aplicarse otras condiciones. Tenga en cuenta también que las condiciones para mantener fríos los alimentos son diferentes de aquellas para mantenerlos calientes. Antes de usar el tiempo como método de control, verifique los requisitos específicos con la autoridad reguladora local.</p> <p>Alimentos fríos</p> <p>Puede mantener los alimentos fríos sin control de temperatura hasta por seis horas si cumple estas condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El alimento debe mantenerse a 41°F (5°C) o menos antes de retirarlo de la refrigeración. • El alimento debe llevar una etiqueta con la hora en que se lo retiró de la refrigeración y la hora en que debe desecharse. La hora de descarte en la etiqueta debe ser de seis horas desde el momento en que se retiró el alimento de la refrigeración. Ejemplo: si retiró una ensalada de papa de la refrigeración a las 3:00 p. m. para servirla en un picnic, la hora de descarte en la etiqueta debe ser las 9:00 p. m. Esto equivale a seis horas desde el momento en que se retiró de la refrigeración. • Asegúrese de que la temperatura del alimento no supere los 70°F (21°C) mientras se sirve. Deseche cualquier alimento que supere esa temperatura. • Venda, sirva o deseche el alimento en el transcurso de las seis horas. <p>Existen alternativas a estos requisitos para mantener alimentos fríos TCS listos para consumir sin control de temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si el alimento se descarta dentro de las cuatro horas, puede permitir que alcance cualquier temperatura durante el servicio. <ul style="list-style-type: none"> – El alimento debe mantenerse a 41°F (5°C) o menos antes de retirarlo del control de temperatura. – La hora de descarte de la etiqueta debe ser de cuatro horas desde el momento en que se retiró del control de temperatura. – El alimento debe venderse, servirse o desecharse dentro de las cuatro horas. • Las frutas o verduras listas para consumir que se convierten en alimentos TCS al cortarse, picarse o rebanarse, y los contenedores herméticamente sellados de alimentos que se convierten en alimentos TCS una vez abiertos, como una lata de atún, pueden tener una temperatura inicial de 70°F (21°C) o menos. <ul style="list-style-type: none"> – El producto debe descartarse dentro de las cuatro horas. – La temperatura del producto no puede superar los 70°F (21°C) en el período de cuatro horas. – La hora de descarte en la etiqueta debe ser de cuatro horas desde el momento en que el producto pasa a ser un alimento TCS. 	<p>Página 7.3</p>
--	-------------------

Capítulo 9: Instalaciones seguras y control de plagas	Referencia del capítulo
<p>Certificación/clasificación de equipos</p> <p>El suplemento del <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 aclaró los requisitos para certificar o clasificar equipos. ServSafe lo aborda de la siguiente manera:</p> <p>Selección del equipo</p> <p>Los equipos de servicio de alimentos deben cumplir con estándares específicos si entrarán en contacto con alimentos, como ser lisos, fáciles de limpiar, duraderos y resistentes a los daños.</p> <p>Organizaciones como la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF, por su sigla en inglés) desarrollaron estándares como estos para el diseño y la construcción sanitaria de equipos de servicio de alimentos. También certifican equipos que cumplen con estos estándares. Otras organizaciones clasifican o evalúan equipos para asegurarse de que cumplen con estándares desarrollados por terceros.</p> <p>Estas organizaciones deben estar acreditadas por el ANSI National Accreditation Board (ANAB), que es una subsidiaria de propiedad total del American National Standards Institute (ANSI), una corporación sin fines de lucro. Al comprar equipo, busque la marca NSF, la marca de clasificación de UL EPH o la marca de saneamiento ETL. Estas indican que los equipos están certificados o clasificados en materia de higiene por un programa acreditado por el ANAB.</p>	Página 9.2
<p>Temperatura del agua requerida en los lavabos para manos</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 revisó ahora el requisito de la temperatura del agua en un lavabo para manos. El agua ahora debe suministrarse a través de una llave mezcladora o grifo combinado a una temperatura de al menos 85°F (29°C).</p> <p>ServSafe ahora lo abordará de la siguiente manera:</p> <p>Requisitos en una estación para lavarse las manos</p> <p>Agua corriente</p> <p>El agua debe suministrarse a través de una llave mezcladora o grifo combinado que entregue el agua a una temperatura de al menos 85°F (29°C). Además, el agua debe ser potable.</p>	Página 9.5
<p>Requisitos para localizar las áreas de descanso y evitar la contaminación</p> <p>ServSafe ahora incluirá el requisito para localizar adecuadamente las áreas designadas para comer, beber, fumar y mascar chicle o tabaco. El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2022 amplió la definición de “fumar” para incluir el “uso de productos de tabaco”.</p> <p>ServSafe ahora lo abordará de la siguiente manera:</p> <p>Áreas de descanso</p> <p>Las áreas designadas para que los empleados coman, beban, mastiquen chicle y utilicen productos de tabaco deben designarse cuidadosamente para proteger de la contaminación los alimentos, equipos, mantelería y artículos de un solo uso.</p>	Página 9.5
<p>Interrupción del suministro de agua o electricidad</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 agregó requisitos para permitir que un establecimiento siga operando durante una interrupción del suministro de agua o electricidad.</p> <p>ServSafe lo aborda de la siguiente manera:</p> <p>Emergencias que afectan a las instalaciones</p> <p>La autoridad reguladora puede permitir que un establecimiento siga operando en caso de una interrupción del suministro de agua o electricidad si se cumplen las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si el establecimiento cuenta con un plan operativo de emergencia por escrito aprobado previamente por la autoridad reguladora. • Si se toma una medida correctiva inmediata para prevenir, eliminar o controlar cualquier riesgo de seguridad alimentaria y peligro inminente para la salud relacionado con la interrupción. • Si se informa a la autoridad reguladora al momento de implementar el plan operativo de emergencia. 	Página 9.11

Capítulo 10: Limpiar y sanitizar	Referencia del capítulo
<p>Disponibilidad de limpiadores</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 agregó un requisito para que los empleados cuenten con limpiadores disponibles durante todo el horario de trabajo.</p> <p>ServSafe lo aborda de la siguiente manera:</p> <p>Limpiadores</p> <p>Los limpiadores deben ser estables, no corrosivos y seguros. También deben proporcionarse y estar a disposición de los empleados durante todo el horario de trabajo. Hay diversos limpiadores disponibles, cada uno con un propósito diferente.</p> <p>Se incluyen los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Detergentes • Desengrasantes • Descalcificadores • Limpiadores abrasivos 	Página 10.2
<p>Disponibilidad de sanitizantes</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 agregó un requisito para que los empleados cuenten con sanitizantes disponibles durante todo el horario de trabajo.</p> <p>ServSafe lo aborda de la siguiente manera:</p> <p>Sanitizantes químicos</p> <p>Hay tres tipos comunes de sanitizantes químicos: cloro, yodo y compuestos de amonio cuaternario (cuats). Los sanitizantes químicos están regulados por agencias de protección ambiental estatales y federales. Deben proporcionarse y estar a disposición de los empleados durante todo el horario de trabajo.</p>	Página 10.2
<p>Limpieza de vómitos y diarrea en el establecimiento</p> <p>El <i>Código alimentario</i> de la FDA de 2017 agregó un requisito para contar con procedimientos por escrito para la limpieza de vómitos y diarrea en el establecimiento.</p> <p>ServSafe lo aborda de la siguiente manera:</p> <p>Limpiar después de que una persona se enferma</p> <p>Para ser eficaces, los establecimientos deben contar con procedimientos por escrito para la limpieza de vómitos y diarrea. Estos procedimientos deben abordar las medidas específicas que los empleados deben tomar para minimizar la contaminación y la exposición en alimentos, superficies y personas. Es fundamental que los empleados reciban capacitación sobre estos procedimientos.</p>	Página 10.15